

Slani rolat sa viršlom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 12 kašika brašna
- 12 kašika kecapa
- 1 dl ulja
- malo soli
- 1/2 praška za pecivo
- 1/2 margarina
- 3 kašike senfa
- 4 viršle

Priprema

Umutiti 5 jaja, dodati 12 kašika brašna, 12 kašika kecapa, 1 dl ulja, malo posoliti i na kraju 1/2 praška za pecivo. Masu sipati u pleh i peći na umerenoj vatri.

Pecenu koru urolovati u mokru kuhinjsku krpu, dok se ne ohladi.

U međuvremenu obariti 3 jaja.

Fil: Umutiti 1/2 margarina, dodati 3 kašike senfa, malo posoliti i na kraju dodati 3 pasirana žumanca i 3 iseckana belanca.

Hladnu koru premazati filom, na početku poredjati kuvane viršle i urolovati.